


	BFS Ernährung und Versorgung		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	

Lachs-Mango-Tatar (für 4 Personen)

Zutaten:

400g Mango (geschält und ohne Kern)

400g Räucherlachs

2 Lauchzwiebeln (auch etwas für die Garnitur)

8 EL Crème fraîche

2 TL Honig

2 Prisen Chiliflocken

2 EL Limettensaft

4 EL Olivenöl

2 EL Kräuter: Dill und Petersilie (auch etwas für die Garnitur)

2 Prisen Salz

1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Mango und Räucherlachs sehr fein würfeln. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Crème fraîche, Honig, Limettensaft und Olivenöl cremig rühren, dann Kräuter, Lauchzwiebelringe hinzufügen. Im Anschluss die Mango und den Räucherlachs vorsichtig untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Anrichterringe (Ø 6-7 cm) auf die Teller setzen und den Lachs-Mango-Tatar gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Abgedeckt mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Messer den Lachs-Mango-Tatar vom Ring vorsichtig entfernen. Mit einer Limettenscheibe, frischen Kräutern und Lauchzwiebeln garnieren.